



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Медико-биологические основы здоровьесберегающих технологий

Закреплена за кафедрой **Промышленная экология и безопасность жизнедеятельности**
Учебный план Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль **Технология продуктов животного происхождения**
Квалификация **магистр**
Срок обучения **2 года**

Форма обучения **очная** Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**
Виды контроля в зачеты 2 семестрах:

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	2(1.2)		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	32	32	32	32
Практические	16	16	16	16
Лабораторные	32	32	32	32
Итого ауд.	80	80	80	80
Контактная работа	80.25	80.25	80.25	80.25
Сам. работа	27.75	27.75	27.75	27.75
Часы на контроль	0	0	0	0
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	108	108	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

доцент Могилевская Ирина Владимировна кбн

Рецензент(ы):

(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)

Медико-биологические основы здоровьесберегающих технологий

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология продуктов животного происхождения

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Промышленная экология и безопасность жизнедеятельности

номер протокола 2021 г.

Зав. кафедрой Желтобрюхов Владимир Фёдорович

СОГЛАСОВАНО:

Факультет технологии пищевых производств

Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от

02.07.2022 г. № 9

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н.

02.07.2022 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.
Медико-биологические основы здоровьесберегающих технологий– комплексная дисциплина, изучающая взаимодействие окружающей среды и человека с целью разработки профилактических мероприятий, обеспечивающих сохранение оптимального здоровья человека, его долгой профессиональной деятельности с использованием здоровьесберегающих технологий.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Нутрициология
2.1.2	Сырьевые ресурсы мясной отрасли
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Производственная практика: Научно-исследовательская работа
2.2.2	Управление качеством и безопасностью продуктов питания
2.2.3	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.4	Производственная практика: Преддипломная практика
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)	
УК-5: Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	
<i>УК-5.1: Знает способы преодоления коммуникативных, образовательных, этнических и конфессиональных барьеров, правила и технологии эффективного межкультурного взаимодействия при решении профессиональных задач</i>	
Результаты обучения: Результат обучения: студент знает способы преодоления коммуникативных, образовательных, этнических и конфессиональных барьеров, правила и технологии эффективного межкультурного взаимодействия при решении профессиональных задач в области здоровьесбережения в пищевой промышленности	
<i>УК-5.2: Умеет толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач</i>	
Результаты обучения: результат обучения: студент умеет использовать полученные навыки во взаимодействии с людьми с учетом их социокультурных задач для решения задач и соблюдения основных правил в достижении профессиональных задач	
<i>УК-5.3: Владеет методами и навыками эффективного межкультурного взаимодействия при выполнении профессиональных задач</i>	
Результаты обучения: результат обучения: студент владеет методами и навыками эффективного межкультурного взаимодействия при выполнении задач в области здоровьесберегающих технологий	
УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	
<i>УК-6.1: Знает методики самооценки, самоконтроля, саморазвития и основные аспекты здоровьесберегающих технологий</i>	
Результаты обучения: Результат обучения: Знает методики самооценки здоровья, самоконтроля уровня здоровья , саморазвития и основные аспекты здоровьесберегающих технологий в профессиональной деятельности	
<i>УК-6.2: Умеет определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности для решения задач личностного и профессионального развития, принимая во внимание принципы сохранения и улучшения здоровья в процессе жизнедеятельности</i>	
Результаты обучения: Результат обучения : Умеет определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности для решения задач личностного и профессионального развития, принимая во внимание принципы сохранения и улучшения здоровья в процессе жизнедеятельности в пищевой промышленности	
<i>УК-6.3: Владеет техникой выстраивания собственной профессионально-образовательной траектории на основе управления познавательной деятельностью путем самооценки, самоконтроля и самообразования с использованием здоровьесберегающих подходов и методик</i>	
Результаты обучения: результат обучения : Владеет техникой выстраивания собственной профессионально-образовательной траектории на основе управления познавательной деятельностью путем самооценки, самоконтроля и самообразования с использованием здоровьесберегающих подходов и методик для решения профессиональных задач	
ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	
<i>ОПК-2.1: Знает основные принципы и подходы к созданию новых продуктов питания различного назначения</i>	
Результаты обучения: результат обучения: знает медико-биологические основы для компонентов , используемых для создания новых продуктов питания	

<i>ОПК-2.2: Умеет анализировать технологические процессы с целью совершенствования производства и оптимизации показателей качества продукции</i>
Результаты обучения: результат обучения : Умеет анализировать технологические процессы с целью совершенствования производства и оптимизации показателей качества продукции с точки зрения здоровьесбережения для потребителей продукции и здоровьесбережения на предприятии для персонала
<i>ОПК-2.3: Владеет навыками проведения мероприятий по научно-экспериментальному обоснованию новых технологических решений производства продукции различного назначения</i>
Результаты обучения: результат обучения : Владеет навыками проведения мероприятий по научно-экспериментальному обоснованию новых технологических решений производства продукции различного назначения с точки зрения безопасности для потребителей и безопасности при производстве здоровьесберегающей продукции
ПК-1: Способен руководить испытаниями перспективных технологий производства новых продуктов питания
<i>ПК-1.1: Знает о достижениях науки и передовой технологии в области производства и методов исследования продукции из сырья животного происхождения</i>
Результаты обучения: результат обучения : студент знает о современных направлениях в научных исследованиях и технологиях в области производства и методов исследования продукции из сырья животного происхождения
<i>ПК-1.2: Умеет планировать и проводить эксперименты для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в области проектирования новых продуктов</i>
Результаты обучения: результат обучения : Умеет планировать и проводить экспериментальные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов 9 химических и микробиологических) анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в области проектирования новых продуктов с точки зрения здоровьесбережения
<i>ПК-1.3: Владеет навыками сбора, обработки, анализа и систематизации результатов испытаний, оформления отчетов, обзоров, публикаций по теме исследования</i>
Результаты обучения: результат обучения : Владеет навыками сбора, обработки, анализа и систематизации результатов испытаний, оформления отчетов, обзоров, публикаций по теме исследования с точки зрения здоровьесбережения и безопасности при производстве продукции